

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penambahan campuran tepung keladi kimpul dan tepung kacang merah memberikan pengaruh nyata terhadap nilai kekerasan, indeks penyerapan air, kadar air, abu, protein, serat kasar, dan karbohidrat *crackers*. Penambahan campuran tepung keladi kimpul dan tepung kacang merah memberikan pengaruh tidak nyata terhadap kadar lemak *crackers* yang dihasilkan.
2. Berdasarkan uji organoleptik produk terbaik didapatkan pada *crackers* dengan campuran tepung keladi kimpul dan tepung kacang merah dari penerimaan panelis terhadap rasa dan aroma adalah *crackers* perlakuan D (65% campuran tepung keladi kimpul dan tepung kacang merah) paling diterima dari segi rasa dan aroma, dengan skor berturut-turut 3,80%, 3,59%, 3,82%, 3,88%. *Crackers* D memiliki kandungan air 3,44%, kadar serat kasar 1,98%, kadar abu 3,49%, kadar protein 11,78%, kadar lemak 12,39%, kadar karbohidrat 68,90%, angka lempeng total 1,8 cfu/g, nilai kekerasan 34,91 N/cm², dan indeks penyerapan air 1,98%.

5.2 Saran

Untuk penelitian selanjutnya diharapkan dapat menambah jumlah lapisan *crackers* pada proses pengolahan dan menentukan formula penambahan mentega dan air yang tepat pada produk *crackers* campuran tepung keladi dan tepung kacang merah, serta pada proses pembuatan tepung keladi kimpul penggunaan larutan NaCl dapat dikurangi konsentrasinya.